ПЕРСПЕКТИВИ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МАСЛЯНКИ

Балабан К.В., гр. ТХ-36М
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федак Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз структури переробки вторинних сировинних ресурсів молочної промисловості показує, що для підприємств галузі завдання повного і раціонального використання всіх компонентів молочної сировини в даний час є найбільш актуальними. Знання складу і властивостей вторинної сировини і шляхів її використання може допомогти інженерно-технічним працівникам підприємств знайти доступні та економічно доцільні способи його переробки.

В сучасних умовах важливе значення в харчуванні людини набуває створення продуктів ліпотропної спрямованості, які забезпечують противоатеросклеротичний ефект і нормалізацію жирового обміну. Найбільшою мірою вимогам ліпотропності відповідають харчові продукти підвищеної біологічної цінності і в той же час зниженої калорійності. Цим вимогам задовольняють всі молочні продукти, особливо маслянка, а також продукти, вироблені на її основі.

У всіх зарубіжних країнах з розвиненою молочною промисловістю маслянка використовується для виробництва лікувально-профілактичних продуктів зниженої енергетичної цінності у вигляді напоїв натуральних і кисломолочних, особливо з наповнювачами; згущених і сухих концентратів; продуктів дитячого харчування; високобілкових продуктів; в якості добавки в харчові продукти, перш за все, молочні.

В Україні також накопичений позитивний досвід промислової переробки маслянки в продукти харчування. Є деяка інформація щодо використання маслянки на міні-виробництвах, у фермерських та особистих господарствах.

Широке застосування мембранних методів у молочній промисловості викликає необхідність детального дослідження зміни хімічного складу маслянки в процесі її концентрування способом ультрафільтрації. В результаті цього процесу відбувається збільшення вмісту білкових речовин, фосфоліпідів. Тому даний концентрат можна характеризувати як продукт підвищеної біологічної цінності і можливе його подальше використання в створенні десертної продукції функціонального призначення.